

鰐の吸い物

材料	分量（4人分）	作り方
はも 片栗粉 出し汁 舞茸かえのき 酒 塩	20cm 適量 1,000ml 適量 大1と1/2 少々	① はもは2.5cm位に切り、水気を拭いて、片栗粉をひだの中までしっかりとハケを使って入れる。 ② 沸騰したお湯に①を一つずつ入れて、火が通ったらザルに上げます。 ③ 出し汁を沸かし、酒、塩で調味して、キノコを入れて火を通して、②のはもを入れて温まったらお椀にはも、きのこ、出し汁を入れて、三つ葉を添える。